38e Année. — Tome LXXV. N° 1948 Paris, 29 Octobre 1931

REVUE DE VITICULTURE

UN NOUVEAU PROCEDE DE TRAITEMENT DES VINS PAR LE FROID

L'application du froid artificiel au détartrage et à la stabilisation rapide des vins nouveaux est entrée depuis longtemps dans la pratique courante et la majeure partie des grandes maisons vinicoles faisant la vente en bouteilles sont aujourd'hui dotées d'importantes installations frigorifiques.

Mais si dans l'ensemble les résultats obtenus par ce procédé de traitement des vins ont été très satisfaisants, son extension rapide a elle-même mis en lumière de nombreuses imperfections dans les méthodes et les appareils utilisés jusqu'à ces dernières années.

Le principe général auquel on s'était arrêté primitivement consistait à assurer la réfrigération brusque à une température aussi voisine que possible du point de congélation du vin brut à traiter et à le maintenir ensuite au repos complet à cette même température pendant une durée variable comprise généralement entre 3 et 8 jours.

La réfrigération du vin était obtenue par des appareils à ruissellement type Lawrence ou Baudelot à circulation intérieure de saumure ; le maintien de la température en cuves froides était réalisé grâce à une forte isolation calorifuge combinée généralement avec un dispositif de refroidissement des cuves, soit par ruissellement de saumure sur leurs parois verticales, soit par circulation d'air froid sur toutes leurs faces, soit plus rarement par serpentins immergés.

Ces procédés et ces appareils ont révélé à l'usage de nombreux inconvénients à la fois pratiques et techniques.

Les inconvénients pratiques résultèrent le plus souvent de l'emploi de la saumure, dangereuse par son action corrosive sur les métaux et sur les enduits de ciment ; de la difficulté de réglage des appareils à ruissellement à cause de la congélation partielle sur la surface réfrigérante ; de l'obstruction par la glace des serpentins réfrigérants à circulation forcée ; de la difficulté des nettoyages sur les serpentins immergés et de leur mauvais rendement ; du faible coeffi-

cient d'échange des réfrigérants bimétalliques à détente directe ; de l'impossibilité d'isoler convenablement les appareils à ruissellement quel qu'en soit le type ; de l'encombrement assez grand des chambres froides contenant des cuves de traitement et du rendement défectueux des dispositifs de réfrigération par l'air ; enfin de l'insuffisance d'un simple revêtement calorifuge pour prévenir le réchauffement du vin et la redissolution partielle des bitartrates.

Mais les inconvénients techniques furent plus sérieux encore : il apparut en effet qu'une partie des vins soumis au traitement n'étaient pas stabilisés d'une façon définitive et donnaient lieu après la mise en bouteilles à des dépôts secondaires beaucoup moins abondants certes que ceux fournis dans les mêmes circonstances par des vins non traités mais exactement de même nature (même teneur en bitartrate).

L'étude des circonstances dans lesquelles s'étaient formés ces dépôts et les constatations faites au cours d'expériences suivies instituées dans notre Station d'essais, nous permirent de démontrer que ces dépôts secondaires n'étaient pas dus à une action physique ou chimique ultérieure au traitement, mais au grossissement mécanique, par l'agitation interne du liquide, de dépôts de dimension infinitésimale qui avaient échappé à la filtration.

Pour les arrêter, deux moyens se présentaient : resserrer les mailles du filtre ou provoquer le grossissement de ces dépôts avant la filtration ; le premier se montra totalement inefficace, les filtres de raffinage les plus parfaits ne parvenant pas à éliminer les minuscules particules solides extrêmement divisées qui étaient l'amorce du louchissement ultérieur.

Une remarque intéressante nous mit sur la voie du succès : les vins les plus sujets aux dépôts secondaires étaient précisément ceux qui par leur constitution, leur teneur moins élevée en bitartrate donnaient au cours du séjour en cuves froides le dépôt le moins abondant. Pour qui connaît le processus de la cristallisation, il était donc naturel d'admettre que dans un vin riche en bitartrate, l'abondance des précipités formés à l'échelle moléculaire favorisait leur agglomération en colonies cristallines importantes qui formaient des centres d'attraction pour les cristaux microscopiques isolés, cause de tous nos ennuis.

Pouvait-on ajouter du bitartrate de potasse aux vins qui n'en possédaient ainsi qu'un excédent trop faible pour qu'il fût totalement précipité au cours du traitement frigorifique ? Cette méthode avait été préconisée et avait donné aux cours d'expériences connues (Laborde) des résultats intéressants. Mais il nous parut plus simple d'emprunter ce supplément de bitartrate insolubilisable au vin lui-même en augmentant l'abondance de son précipité par une action du froid plus énergique.

Ce résultat fut obtenu en poussant le refroidissement légèrement au delà du point de congélation. L'expérience démontra en effet qu'une congélation partielle, même très légère, provoquait une rupture d'équilibre et entraînait un dépôt beaucoup plus abondant que ne l'eût justifié le seul abaissement de température correspondant. Nous donnerons à titre d'exemple l'analyse suivante exécutée sur des vins traités à notre Station d'essais :

VIN ROUGE DE COUPAGE 10°

Traitement		*Bitartrate de potasse par litre*
1° Témoin		2 gr. 82
2° Refroidi à —4	Conservé 10 jours entre —2 et —4	2 gr. 55
3° Congelé à —4,5 environ (Environ 5 % de glace).	Conservé 10 jours entre —4,5 et —4, remué 2 fois par jour.	1 gr. 56

Un autre procédé d'agglomération des cristaux consistait à recourir à l'agitation du liquide en cours de réfrigération.

Le rôle de l'agitation a depuis longtemps été mis en lumière par des techniciens et en particulier dès 1908 par le docteur Carles, qui fut un des apôtres de la réfrigération des vins.

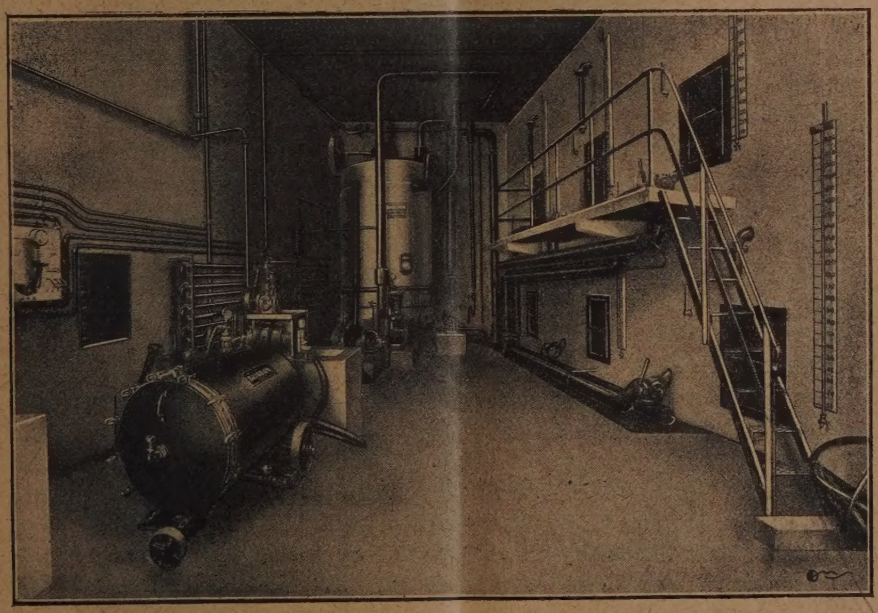

FIG. 5.616. — Installation frigorifique moderne chez un négociant en vins (Maison Ch. Bruno, à Charenton).

L'agitation se produisait bien sur les appareils à ruissellement, mais sa durée était trop faible, quelques secondes seulement.

Ces considérations nous ont conduits à utiliser un dispositif tout à fait nouveau qui devait nous permettre d'atteindre et de dépasser à notre gré le point de congélation du vin, de le maintenir en agitation pendant une durée prolongée et de réaliser accessoirement des progrès remarquables dans le rendement, et dans la facilité de conduite des installations.

A la base de ce dispositif est un réfrigérant congélateur breveté dont la So-

ciété des Etablissements Daubron a acquis la licence exclusive et dont nous donnerons ici une brève description :

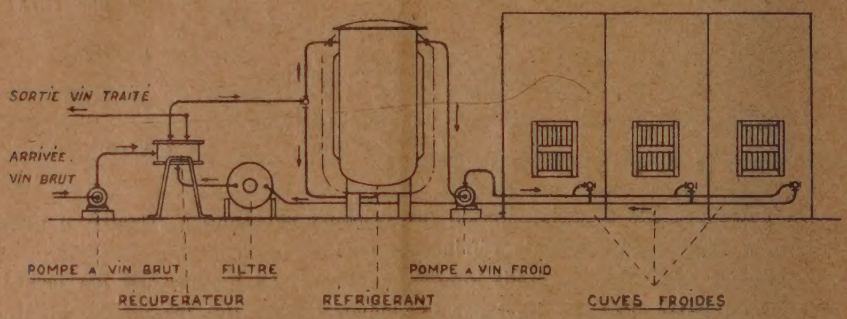

Fig. 5.617. — Avec récupérateur.

Cet appareil est essentiellement constitué par une cuve cylindrique verticale en acier vitrifié intérieurement pour le rendre inattaquable aux acides du vin. Elle est munie sur sa paroi cylindrique d'une double enveloppe soudée à l'autogène, créant un espace annulaire dans lequel est admis l'agent frigorigène (ammoniaque, chlorure d'éthyle, anhydride sulfureux, etc...). Elle est pourvue intérieurement d'un agitateur à arbre vertical dont les palettes sont appuyées par des ressorts sur la surface réfrigérante qu'elles viennent racler à frottement doux. La cuve peut être ouverte à sa partie supérieure ou fermée par un couvercle hermétique avec trou d'homme. Elle travaille normalement entièrement pleine de liquide. Le vin à traiter arrive à la partie inférieure de la cuve par une tuyauterie qui vient du récupérateur, ou si l'installation n'en comporte pas, directement des cuves froides.

Toute la masse du vin contenue dans la cuve se trouve au point de congélation et la glace qui se forme constamment au contact des parois réfrigérantes est détachée par les racloirs et mise en suspension dans le vin sous forme de très menus cristaux. Le mélange est évacué par une tubulure placée à la partie supérieure de la cuve réfrigérante et dirigé vers les cuves froides, soit par gravité, soit par pression si la cuve est fermée.

L'aspiration de l'ammoniaque dans la double enveloppe au moyen du compresseur ne se fait pas directement, mais par l'intermédiaire d'un réservoir sé-

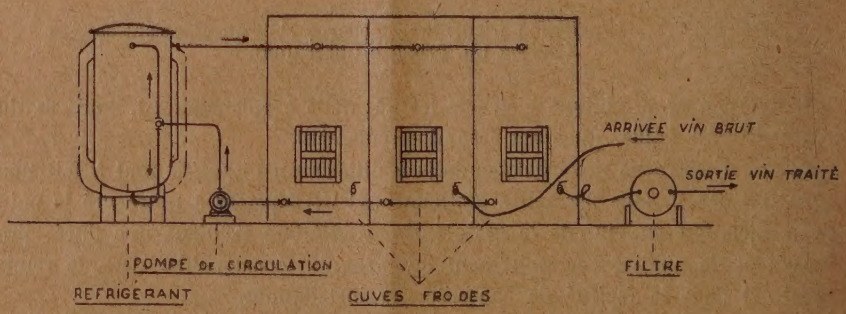

Fig. 5.618. — Sans récupérateur.

cheur placé en très légère surélévation et d'où les gouttelettes d'ammoniaque liquide séparées du gaz par perte de vitesse retournent par différence de niveau à la double enveloppe du réfrigérant. On travaille ainsi en surchauffe au compresseur et avec une surface réfrigérante entièrement baignée par le liquide, d'où notable accroissement du rendement volumétrique et du coefficient d'échange.

Le montage du réfrigérant dans une installation à récupération est indiqué par le schéma N° 1 ci-joint ; le montage dans une installation sans récupération, par le schéma N° 2 ci-joint.

Le dispositif dont nous venons d'exposer les grandes lignes répond parfaitement aux exigences techniques de la réfrigération des vins telles qu'elles avaient été déterminées par nos essais : possibilité de congeler le vin dans n'importe quelle proportion désirable sans être jamais arrêté par une difficulté pratique quelconque et en maintenant un haut rendement des surfaces d'échange ; agitation du vin en cours de congélation pendant une durée environ mille fois supérieure à celle du passage sur les anciens réfrigérants à ruissellement. Mais il présente encore au point de vue pratique des avantages considérables.

1° Il supprime radicalement tout recours à la saumure et permet d'obtenir par la détente directe et le fonctionnement en surchauffe une amélioration de rendement qui va de 15 à 40 % selon les installations et la manière dont elles étaient conduites.

2° Il évite la construction d'une chambre froide indépendante des cuves de logement du vin froid et permet cependant d'assurer le maintien du vin à température sensiblement constante jusqu'à la fin de son séjour à froid. En effet, la glace formée aux dépens du vin et qui par sa densité se recueille à la partie supérieure du liquide dans les cuves de logement forme volant de froid et assure par sa fusion progressive le maintien du vin à température constante jusqu'à la fin de son séjour. Il suffit donc d'appliquer le calorifuge directement sur les parois des cuves, ce qui réduit à la fois la dépense et l'encombrement.

3° La masse de vin contenue dans la cuve réfrigérante et la glace qu'il maintient en suspension forment volant de froid en cours de réfrigération et permettent d'assurer une régularité remarquable du travail avec un minimum de surveillance et sans aucun frais de main-d'œuvre.

4° Le nettoyage et l'entretien de la surface vitrifiée de la cuve réfrigérante en tous points accessible à la main sont extrêmement faciles. Tout risque de goût métallique, toute nécessité de réétamage éventuel sont entièrement supprimés.

5° Le refroidissement à cuve pleine et au besoin en cuve hermétiquement close, permet d'éviter si on le désire l'aération énergique qui se produit toujours sur les réfrigérants à ruissellement, grâce à la basse température du vin qui accroît son pouvoir solvant pour l'oxygène. Ceci constitue un avantage pour le traitement des vins frais à bouquet très délicat que le moindre vieillissement pourrait altérer. L'aération reste d'ailleurs possible comme nous le verrons plus loin, mais on peut toujours l'obtenir ou la supprimer à volonté.

En présence d'avantages aussi nombreux et aussi indiscutables, l'unique objection que l'on pourrait présenter en principe à ce procédé serait la crainte

d'altérer par la congélation les caractères organoleptiques des vins traités. Or l'expérience a démontré que les vins soumis à cette congélation légère (3 à 5 % du volume au maximum) ne subissent aucune altération et sont même nettement améliorés dans leurs propriétés gustatives. La pratique très ancienne de certaines régions françaises, comme la Bourgogne, faisait prévoir ce résultat ; mais l'application à des vins d'origine très différente, et en particulier du Midi de la France, a prouvé qu'il pouvait être absolument généralisé. Tout ce qui peut arriver à un vin à très faible teneur, en bitartre est de ne rien gagner au traitement frigorifique, mais de tels vins sont l'exception.

Les résultats pratiques de l'application de ce nouveau procédé de traitement des vins par le froid ont confirmé pleinement les espérances que l'on fondait sur lui : deux installations ont fonctionné l'hiver dernier, l'une à Nancy auprès de la Maison Thiry, 42, avenue du 20e-Corps, l'autre à Charenton auprès de la Maison Ch. Bruno. Le succès a été complet : efficacité absolue du traitement, absence de tous dépôts secondaires dans les bouteilles, amélioration des vins traités, rendement dépassant les prévisions les plus optimistes.

Aussi, dès cette année, non seulement toutes les installations nouvelles réalisées par la Société des Etablissements Daubron ont été conçues sur ce principe, mais deux exemples typiques ont pu être notés : celui d'une grande Maison parisienne qui doublant son installation a abandonné après essais concluants les appareils à saumure et à ruissellement pour les nouveaux congélateurs à détente directe, et celui d'une Maison de province qui s'est décidée à transformer son ancienne installation pour l'adapter à l'emploi du nouvel appareil.

Nous remarquerons en terminant que celui-ci se prête à de nombreuses applications autres que le simple détartrage des vins :

La congélation du vin n'y est nullement obligatoire et il est possible de régler à telle température que l'on veut quand on désire traiter des vins spéciaux, des apéritifs, des liqueurs pour lesquelles la congélation n'offre pas d'intérêt ou pourrait présenter des inconvénients.

Par contre, il permet de pousser la congélation si on le juge à propos jusqu'à la consistance pâteuse de la masse refroidie. Cette propriété trouve son application dans la concentration des moûts ou des vins. Le mélange congelé sortant de l'appareil à la partie supérieure est aisément dirigé par gravité vers les appareils de séparation de la neige, essoreuses ou diffuseurs.

L'appareil est enfin pourvu d'un dispositif spécial qui lui permet de travailler à cuve vide en faisant ruisseler le vin sur sa paroi réfrigérante. Le ruissellement se fait ici en vase clos sans pertes par éclaboussures et sans déperdition de produits volatils. D'autre part, grâce au couvercle supérieur à fermeture hermétique, on peut opérer le ruissellement en atmosphère de gaz sous pression : oxygène si l'on désire favoriser le vieillissement, gaz carbonique si l'on désire préparer des mousseux artificiels.

Il semble donc bien que la technique du traitement des vins par le froid vient de faire par l'emploi de cet appareil un progrès vraiment considérable et probablement définitif.

YVAN CABANE,
Ingénieur agronome.

LES CLOS DE BOURGOGNE

Voici revenir la saison où la Bourgogne est à l'honneur : Foire gastronomique de Dijon, Vente des vins des Hospices de Beaune, Paulée de Meursault, d'autres manifestations encore vont attirer, vers cette belle province, l'attention des lecteurs, des touristes et, sans aucun doute aussi, celle des acheteurs.

La Vigne et le Vin, à qui cette *Revue* est dévouée, sont au premier rang des attraits que la Côte-d'Or, la Bourgogne de l'Yonne, le Châlonnais, le Mâconnais et le Beaujolais offrent aux amateurs du Beau et du Bon. Les poètes et les prosateurs ont vanté le pittoresque de ces coteaux où les pampres semblent monter à l'assaut, vers le soleil, père de toutes les joies et de toutes les gloires ; depuis que la plante vinifère y fut introduite, les experts ont proclamé les vertus de ces nectars, fils de la lumière et du sol nourricier, que sont les grands vins récoltés de Joigny à Lyon.

Mais on ne se lassera jamais de prôner la Bourgogne et ses excellents produits, de faire connaître avec quelle sollicitude le viticulteur soigne la plante souvent ingrate, avec quel courage il cultive un sol rebelle à ses efforts, avec quel art et quelle patience il produit et éduque ces vins délicats, objets de ses angoisses, récompenses de toutes ses peines. Et jamais on ne renseignera assez le grand public sur les trésors que la Bourgogne met au jour, pour l'agrément et pour la délectation des consommateurs.

Un excellent guide pour ce voyage que je vous souhaite de faire, au pays des premiers grands vins du monde, est l'ouvrage que M. Pierre-Léon Gauthier, lauréat du prix des Vignes de France de 1928, vient de faire paraître à la Librairie de la Renaissance, à Beaune. Ce pieux hommage d'un fils du pays s'ajoute aux précédents : le clos Mouron, qui a valu à son auteur le grand prix des Vignes de France, les Cœurs en Croix, Mange-femmes et la Treille du Bois-Mouron. Il plaira à tous par la sage ordonnance des étapes qu'il nous prépare tout le long de ces côtes, par la précision des détails, adroitement glissés dans le récit pittoresque et fleuri, par l'agréable variété des documents, où l'histoire et la technique sont mêlées aux aimables aperçus philosophiques de Pinoflor, le Seigneur de la Vigne, vigneron de la Côte !

Pinoflor est parent du Nono de Roupnel, mais il a voyagé davantage ; il connaît toute la Bourgogne, et c'est lui qui la présente au lecteur ; il doit être aussi cousin de notre ami Jacques Prieur, de Meursault, car nous avons retrouvé, dans les pages de ce bon livre, bien des réflexions déjà entendues au cours de nos randonnées agronomiques au Clos Vougeot, au Chambertin, aux Santenots, aux Perrières, au Montrachet et même à Pierreclos en Mâconnais. « Jacques Prieur, écrit Pierre-Léon Gauthier, m'inspira cet ouvrage, ...me fit connaître la grande Côte. » MM. Louis Bourisset et M. Vincent-Bulland furent les autres experts qui renseignèrent Pierre-Léon Gauthier sur des sujets que Pinoflor ne pouvait explorer.

Le patronage de M. Gaston Gérard, maire de Dijon, sous-secrétaire d'Etat aux Travaux publics et au Tourisme, honore cet ouvrage, qu'il a bien voulu préfacer. C'est à Pinoflor d'hier, d'aujourd'hui et de demain que M. Gaston Gérard, (qui fut l'Ambassadeur du Vin, qui reste un des plus vaillants champions de la grande cause des vins de France), dédie les pages par lesquelles il recommande la lecture des « Clos de Bourgogne » aux gens « avides de notre histoire, amoureux de notre passé, admirateurs de nos monuments, gourmands de nos vins ».

Les scènes alertes de ce beau voyage, que nous avons déjà fait maintes fois, que nous faisons à nouveau avec plaisir en compagnie de Pinoflor, se déroulent à la foire gastronomique de Dijon, tout le long de la grande Côte, de Gevrey-Chambertin à Santenay, avec arrêts aux grands crus de Chambertin, de Musigny, de Vougeot, des Romanées, de Nuits, de Corton, de Pernand, de Savigny, de Beaune, de Pommard, de Volnay, de Monthélie, d'Auxey-Duresses et de Chassagne.

La Côte de Meursault, pour laquelle Pinoflor et ses amis ont certainement une prédilection, nous retient dans les vignes et les caves de cette jolie ville, et au Montrachet. Une visite à la Côte chalonnaise, au Moulin à Vent, à Pouilly-Fuissé, une autre à Chablis, enfin un délectable repas à la Paulée de Meursault, complètent ce programme attirant. Les illustrations de Louis Guidot, maître graveur, rappellent des aspects charmants de la Bourgogne. Un plan-statistique des vignobles produisant les grands vins de la Côte-d'Or, complète la documentation dont Courtépée, Lavalle, Morelot ont posé les fondements.

Vraiment, ce voyage devrait être fait par tous les amis de la vigne et du vin. Le corps, comme l'esprit, en reviendraient reposés et ragaillardis tant il comprend de belles et bonnes choses.

« Les réjouissances automnales de la Bourgogne en l'honneur de ses vins », comme dit Pinoflor, vont bientôt nous ramener vers ces beaux climats. Foire gastronomique, Vente des Hospices, Paulée de Meursault, quelles belles occasions d'apprécier la Bourgogne et le Bourgogne et de vérifier une fois encore tout ce que Pierre-Léon Gauthier nous en promet d'alléchant !

Pour moi (et je vous conseille de m'imiter), je suivrai l'excellent conseil de Pinoflor et de Pierre-Léon Ganthier : j'irai « apprendre à connaître la Bourgogne, en dégustant ses vins de fine race dans la tasse d'argent sous les caveaux voûtés », et aussi, pour connaître tel vin de Clos de Bourgogne, j'irai « flairer la terre de son finage, caresser les cornes de sa souche, goûter la feuille de son sarment. »

P. Marsais.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole et vinicole dans les Pyrénées-Orientales (E. G.). — Situation du vignoble alsacien (R. B.). — Arrêté du 5 octobre 1931 relatif à la désacidification des moûts de raisins trop acides de la dernière récolte. — Propagande du réseau de l'Etat en faveur de la standardisation des produits agricoles. — Déclaration de récolte des vins. — Vœu du syndicat des agriculteurs de la Vienne. — Marine nationale.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — L'automne continue à nous être favorable pour exécuter les travaux de la campagne, pour mûrir les raisins d'arrière-saison.

Les raisins « servants » qu'on était obligé de couper les années précédentes avant le 15 octobre pour éviter la Pourriture, malgré que la maturité ne fût pas complète, se cueillent cette année au fur et à mesure des ventes et des expéditions et sont d'une conservation parfaite. La maturité étant maintenant complète, ces raisins sont excellents et se vendent bien. La Station uvale de Montpellier en débite tous les jours des centaines de corbeilles dont les raisins ont été cueillis de la veille. Les prix sont abordables, entre 2 fr. 25 et 2 fr. 50 le kilog. Nous demandons aux dirigeants de cette Station de ne servir que des raisins de premier choix. En général, le fruit est joli et bien présenté ; mais certains jours les grains trop serrés manquent de place, ce qui impressionne moins bien les clients.

Nous avons dit dans une de nos dernières chroniques que certains propriétaires viticulteurs avaient été trop pressés de vendanger les « servants ». Les événements nous donnent raison, puisque les cours de ces raisins d'arrière-saison ont bien augmenté depuis quelques jours et les propriétaires viticulteurs en bénéficient.

Le Midi tirera toujours parti de ses raisins primeurs qui mûrissent beaucoup plus tôt que ceux des autres régions de la France et ont des parcours moins longs à faire que ceux d'Algérie.

Les raisins d'arrière-saison ne peuvent pas mûrir dans le centre ou l'est de la France où l'humidité de l'automne et les gelées précoces leur sont nuisibles. Ils ne peuvent donc être cultivés que dans le Midi.

En développant la consommation du raisin comme on le fait maintenant, et un peu tardivement, on diminuera dans notre région la surface de production du vin dont l'excédent de certaines années pèse sur le marché.

Seulement, il faut que le propriétaire viticulteur aide à la propagande, en ne vendant ou n'expédiant que des raisins de bouche de premier choix.

Si on agit ainsi, les consommateurs ne feront pas seulement des cures de raisins pour raison de santé, mais par goût, puisque les fruits plairont à la vue et au palais.

Pour le vin, c'est pareil. Il faut à l'avenir, comme on a commencé un peu à le faire cette année, s'appliquer à ne produire que du bon vin. Envoyer à la chaudière tout ce qui est défectueux, au lieu de le vendre à certains commerçants locaux, peu nombreux heureusement, qui ne recherchent que la marchandise médiocre ou même défectueuse pour acheter meilleur marché et concurrencer par le prix les négociants en vins qui n'achètent, avec raison, que des qualités supérieures ou tout au moins des vins normaux ayant bon goût. Il est indispensable que le viticulteur se défende lui-même.

A la cave, il faudra par de belles journées ensoleillées avec vent du nord sec, séparer le vin des lies et faire le plein des cuves et des foudres une fois le vin soutiré. Veiller, avec un soin jaloux, à la propreté de la vaisselle vinaire et à l'affranchissement des fûts ou foudres qui auraient un arrière-goût ou des germes de piqûre.

Le vin de lie doit être distillé.

Au vignoble — si les trous de remplacement sont terminés — on peut commencer à tailler long pour occuper les chevaux aux labours, aussitôt que les fumiers auront été acheminés dans les vignes.

Les quelques pluies assez fréquentes que nous avons eues, depuis le début de l'automne et le beau soleil qui nous gratifie de ses chauds rayons, malgré la saison avancée, ont permis un très bon aoûtement du bois des vignes ; mais les mauvaises herbes recouvrent le sol et se développent vigoureuses et très rapidement. Il ne faudra pas tarder à faire des labours et avant que les graines mûrissent. On fera ainsi une fumure en vert. Et les labours d'automne favoriseront l'action des microorganismes par la pénétration de l'air dans le sol.

Nous ne sommes pas partisans de mettre les troupeaux dans les vignes aussitôt après les vendanges, alors que la sève des végétaux est encore en mouvement ; mais en ce moment où la sève ne circule plus, on peut faire paître les brebis dans les vignes où elles trouveront des feuilles prêtes à tomber. Et surtout des herbes vertes de toutes sortes.

La méthode Rassiguier pour le traitement des vignes chlorosées doit se faire dès maintenant, en taillant comme à l'ordinaire ; mais en laissant un peu longs les coursons qu'on rabattra en janvier et février.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles continuent à se ressembler, par leur calme dans les achats et, aussi, dans les conversations. L'exubérance des années précédentes manque. Et chose bizarre, cette exubérance et cette agitation de jadis ont manqué aussi pendant la période des élections pour les Conseils généraux. Nous n'avions jamais constaté pareil calme.

La moitié des électeurs se sont même désintéressés de la période électorale, et ne sont pas allés voter. Et ce sont habituellement les électeurs de bon sens qui s'abstiennent ; on ne sait pas pourquoi. Pourtant, nous aurions le plus grand intérêt à envoyer aux Conseils généraux et au Parlement des hommes de valeur et surtout consciencieux et désintéressés, au moment où une crise mondiale se déclenche ; la France étant une des dernières à en souffrir. Malheureusement, nous y arriverons comme les autres pays.

Les cours des vins restent stationnaires et les rares offres se font à 9 francs et 9 fr. 50 le degré.

Le commerce a pourtant tendance cette année, où les vins du Midi sont corsés et assez alcooliques, à acheter à l'hecto, suivant qualité et non au degré dont la teneur peut être contestée en vertu des dernières lois du statut de la viticulture.

D'ailleurs, les commissions de cotation des Chambres de commerce ont commencé à coter de 75 à 100 fr. l'hectolitre, nu pris à la propriété.

Les Chambres d'agriculture continuent à coter au degré de 9 à 10 francs.

Il y a si peu de demandes que même les rares propriétaires décidés à vendre une partie de leur récolte aux cours pratiqués ne trouvent pas acquéreur.

On ne doit pas s'alarmer ni se décourager. Il faut tenir bon pour que les prix ne baissent pas.

Les premières déclarations de récoltes, dans les quatre départements gros producteurs de vins, font ressortir une plus-value assez importante sur l'année dernière, ainsi que nous l'avions fait prévoir.

Dans l'Hérault, les déclarations connues font ressortir une augmentation de 25 à 27 % sur l'année dernière.

Propagande pour le vin. — Nous constatons avec plaisir que la propagande pour la consommation du vin commence à se développer. La presse publie des articles de docteurs et d'hygiénistes, en faveur de la consommation du vin et des raisins. On n'a qu'à continuer et à intensifier cette propagande qui fera plus de bien que toutes les lois de restrictions et d'entraves qu'on a faites jusqu'à maintenant.

Et qu'on complète par la mise en demeure au gouvernement d'abaisser les droits de circulation et de supprimer les taxes d'Etat sur les transports. — E. F.

Situation viticole et vinicole dans les Pyrénées-Orientales. — Un léger relèvement a pu être enregistré depuis mes dernières communications et un mouvement d'affaires se dessine en ce moment, qui permet d'envisager l'avenir avec plus de confiance.

L'activité qui se manifeste s'accentuerait certainement, si le commerce ne se heurtait encore, à cette heure, à la résistance de la plupart des producteurs, motivée par l'insuffisance des cours actuels.

En tout cas, le prix de 11 francs le degré paraît dès maintenant acquis pour les premières qualités.

Le pressurage va être entièrement terminé dans quelques jours.

A la propriété, la pluie tombée la semaine passée a permis d'entreprendre les travaux préparatoires au remplacement des manquants.

Pour la taille, la chute des feuilles est attendue, principalement pour la taille longue, qui permettra de procéder aussitôt après au déchaussage dans les vignes à fumer immédiatement.

A propos de l'introduction des quantités contingentées de vins étrangers, le Conseil Municipal d'Elne a émis le vœu suivant, qui mérite, semble-t-il, d'être signalé :

« Considérant que la baisse brutale qui s'est produite en août 1931 a ruiné les « négociants en vins qui n'avaient pas pu prévoir cette baisse des cours des « vins ;

« Considérant que cette baisse persistante supprime les facultés d'achat dans « toutes les régions viticoles et risque, dans la crise grave que nous traversons, « de mettre en péril l'industrie, le commerce français et les commerçants de no- « tre département ;

« Considérant que les viticulteurs n'obtenant pas un prix rémunérateur, la « culture des vignes sera négligée, ce qui amènera du chômage parmi les ou- « vriers agricoles et par suite parmi les employés de commerce ;

« Considérant que les importations massives de tout le contingent des vins « étrangers mettent en péril notre agriculture ; que cela peut être le fait agres- « sif et voulu d'un gouvernement étranger, qui, par dumping (suppression des « frais de transport, primes et autres), importe, ainsi que cela s'est produit en « juillet et août 1931 pour les vins italiens, tout son contingentement et même « le double, par suite d'erreurs inexplicables ;

« Considérant que cette baisse, tout en ruinant producteurs et négociants, « ne profite guère aux consommateurs ;

« Le Conseil Municipal émet le vœu :

« 1° Que les contingents à tarifs réduits, pour l'importation, sur les produits « agricoles, soient supprimés ;

« 2° Qu'en attendant cette suppression, pour éviter des importations massives « qui désagrègent les cours et ruinent producteurs et commerçants pour le seul « profit de quelques spéculateurs, le Gouvernement n'autorise ces importations « privilégiées que réparties sur toute l'année, un douzième tous les « mois. » — E. G.

Situation du vignoble alsacien (25 octobre 1931). — Le vignoble d'Alsace qui était en retard de trois semaines au moins (ce que le vigneron voit toujours d'un bon œil, car les gelées blanches sont moins à risquer), s'est presque complètement rattrapé au courant du mois de mai. Les perspectives sont restées pleines de promesses pendant longtemps, mais le mois d'août a été exécrable.

Les vendanges, qui eussent été meilleures en quantité et en qualité si le mois d'août n'avait pas été si mauvais, restent encore dans une bonne moyenne et grâce au beau temps actuel, la qualité promet aussi d'être assez bonne.

Malheureusement les prix offerts restent en dessous du prix de revient, quoique le prix des vins dans les auberges reste exagérément majoré.

Le parasitisme des intermédiaires continue malheureusement à former la plaie entre le producteur et le consommateur et pousse à la création de coopératives.

Il n'y aura pas lieu d'envier le viticulteur alsacien, car il a été en déficit pendant de nombreuses années à la file et il a d'autant plus besoin d'en être dédommagé que les frais de culture ont augmenté, d'année en année, à tel point que, même à la faveur d'un bon rendement, le viticulteur qui ne peut pas suffire avec sa famille à la besogne et qui est obligé d'utiliser des ouvriers salariés, parvient avec peine à joindre les deux bouts.

Heureusement que nous ne souffrons pas trop de la crise jusqu'à présent et que nos stocks disparaîtront sans doute au bon moment. L'Alsace a toujours consommé du vin bien au delà de sa production et si, aujourd'hui, nos vins sont bus de préférence aux vins d'autres régions, cela tient à l'amélioration progressive de la qualité de nos vins.

L'effort consenti par les vignerons a été rapide et considérable.

Une nouvelle orientation une fois acceptée, tout le monde s'est mis à greffer et à ne greffer que les bons ordinaires, tels que Knipperlé, Chasselas, Sylvaner, Goldriesling, etc., et en proportions importantes les cépages fins, tels que Riesling, Traminer, Pinot, Muscat, etc.

La superficie complantée a été grandement réduite, à la suite d'un arrachage énergique des vieux cépages non greffés et on voit de nombreuses jeunes plantations qui, dans les prochaines années, viendront augmenter la production générale, puisque les vieilles vignes auront fait place à des jeunes vignes sélectionnées et établies suivant les progrès les plus modernes.

Ce relèvement de la production est réjouissant en ce sens qu'il sera freiné par la plantation importante de cépages fins qui restent moins productifs, surtout avec l'âge. Par contre, nos vins gagneront énormément en qualité, ce que l'on peut déjà constater à présent et devenus plus agréables et meilleurs, ils retrouveront une clientèle augmentée, plus fidèle et constante. Les hybrides blancs, chicanés par la loi, disparaissent petit à petit. C'est ainsi que nos vins d'Alsace regagneront une renommée qu'ils méritent hautement et compléteront de la sorte la gamme si variée des grands vins de France. Nos vignes étant restées saines l'année passée, grâce aux soins acharnés de défense contre leurs ennemis et aussi grâce à un temps plus favorable que dans les provinces méridionales, étaient munies de bois bien mûr qui a passé admirablement l'hiver. On a eu peur, après les chutes anormales de neige en mars, que deux nuits très froides aient fait quelque tort ; heureusement cela a été insignifiant. Le printemps froid a mis la vigne en retard, mais sitôt les saints de glace derrière nous, une poussée active et d'un trait s'est mise de la partie.

La plus grande partie du vignoble a organisé l'établissement du tir paragrêle.

Mais la vigne est assiégée par des ennemis de toutes sortes et le viticulteur reste ainsi harcelé sans trêve.

Les petits papillons de la Cochylis et surtout de l'Eudémis sont apparus en mai en quantité trois fois aussi forte que l'année passée.

Sans retard, il s'est agi d'ouvrir le combat. Dès le 26 mai, le sulfate de cuivre, l'arsenic et le soufre ont été pulvérisés à profusion.

Pendant deux mois, cela a été une lutte coûteuse et fatigante, aussi désagréable que malsaine ; mais cela est devenu le lot du vigneron résigné et toujours courageux. Les amateurs de vin devraient reconnaître, avec gratitude, l'effort violent et malaisé des vignerons.

La pénurie de la main-d'œuvre continue, malgré la crise industrielle. Le machinisme entre forcément et à grands frais dans l'installation du viticulteur.

Il reste à signaler l'espoir d'un débouché nouveau du produit de la vigne. Tous les amis de bons fruits et surtout ceux qui ne boivent pas de vin, trouveront dans nos excellents raisins un fruit délicieux, sain et agréable. Il s'agit de faire une active propagande pour la consommation des raisins frais ; le marché pourra devenir vaste et ce serait ainsi un débouché nouveau et important pour le produit de la vigne.

Ce placement des raisins de bouche a eu un bon commencement ; il faudra le développer autant que possible les années prochaines. — R. B.

Arrêté du 5 octobre 1931 relatif à la désacidification des moûts de raisins trop acides de la dernière récolte (*Journal officiel* du 9 octobre, page 10812). — Par arrêté du 5 octobre 1931, est exceptionnellement autorisée jusqu'au 1er décembre l'addition de carbonate de chaux commercialement pur ou de tartrate neutre de potasse pur, aux moûts de raisins trop acides récoltés dans les départements ci-après : Ain, Allier, Cher, Côte-d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gi-

ronde, Indre, Indre-et-Loire, Jura, Loire, Loire-Inférieure, Loir-et-Cher, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Rhône, Saône-et-Loire, Sarthe, Savoie, Haute-Savoie, Deux-Sèvres, Vendée, Vienne, Yonne.

Propagande du Réseau de l'Etat en faveur de la standardisation des produits agricoles. — Les simplifications et les garanties qu'apporte la standardisation des produits agricoles dans la conclusion des affaires sont telles que les grands marchés européens de consommation — Iles Britanniques, Allemagne, Scandinavie — ne veulent que des produits classés et s'adressent exclusivement pour les avoir aux pays qui appliquent les méthodes nouvelles. Les producteurs français n'ayant pas encore fait les efforts nécessaires dans ce sens, ils n'ont plus trouvé sur les marchés étrangers les débouchés qu'ils avaient précédemment.

Inquiet de voir cet état de choses s'aggraver tous les jours, le Comité permanent de l'Exportation des fruits et primeurs, largement soutenu et subventionné par les Grands Réseaux de Chemins de fer, a organisé à Paris, en octobre dernier, un Congrès de la standardisation des fruits et légumes et de leurs emballages, dont les divers rapporteurs ont conclu à la nécessité inéluctable d'une organisation très sévère en vue de la vente à l'étranger.

A la suite de cette très importante manifestation, son Comité a établi des standards très précis pour l'exportation d'un certain nombre de produits, notamment pour les raisins, les asperges, les pêches, les choux-fleurs, les tomates, les pommes, les poires et les fraises.

En ce qui les concerne, les Chemins de fer de l'Etat ont estimé qu'il était opportun de faire connaître ces standards dans les régions de production. Ils ont, en conséquence, fait dans leur stand, aux expositions de Nantes et de Rennes, en avril, et d'Angers, en juin dernier, une présentation de la collection des emballages standards constitués par le Comité de Standardisation lui-même, en exécution des décisions du Congrès.

Pour rendre plus intelligible et vivant cet enseignement, les Chemins de fer de l'Etat ont invité M. Chappellu, secrétaire du Comité de la Standardisation et de la Bourse du Commerce de Strasbourg, à venir, tant à Nantes qu'à Rennes, au moment de l'Exposition, faire une conférence à ce sujet, au cours de laquelle il a développé la doctrine du Congrès, ses motifs, ses buts, et en a fait connaître les décisions comme les moyens de réalisation.

Les Chemins de fer de l'Etat espèrent ainsi, par de fréquentes manifestations de ce genre, frapper l'esprit du producteur français pour qui la nécessité de se conformer aux lois de la Standardisation devient absolue, s'il ne veut se voir évincé de tous les marchés étrangers.

Déclaration de récolte des vins

ARTICLE PREMIER. — La déclaration de récolte souscrite en exécution de l'article premier de la loi du 29 juin 1907 doit indiquer, indépendamment des renseignements particuliers prévus par la réglementation sur les appellations d'origine :

1° Les quantités respectives de vin blanc et de vin rouge ou rosé produites ou restant en stock des années antérieures, y compris le vin réservé à la consommation familiale ;

2° La superficie des vignes sur lesquelles ces vins ont été récoltés. Est comprise, uniquement dans la déclaration, la superficie des vignes en production ;

3° S'il y a lieu, le volume ou le poids des vendanges fraîches expédiées, ou le volume ou le poids de celles reçues ;

4° S'il y a lieu, la quantité de moûts expédiés ou reçus.

La déclaration de récolte est obligatoire même si toute la récolte est vendue à l'état de vendanges ; le volume du vin représenté par les vendanges expédiées est calculé à raison de 2 hectolitres de vin par 3 hectolitres ou 500 kilos de vendange.

ART. 2. — Dans le cas de bail à portion de fruits, seul le métayer ou colon partiaire déclare la superficie des vignes en production en tenant compte, s'il y a lieu, des distinctions prévues à l'article ci-après.

Chaque copartageant indique, dans sa déclaration, la quantité de vin blanc

et de vin rouge ou rosé qui lui est attribuée, ainsi que le nom et domicile des autres copartageants.

Art. 3. — Lorsque la récolte comprend pour partie seulement soit les vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, soit des vins ayant droit à une appellation d'origine déclarée avant le 1er janvier 1926, le producteur doit indiquer, pour chaque catégorie de ces vins, outre la quantité obtenue, la superficie des vignes qui les ont produites.

Art. 4. — Les parts de récolte prélevées par les coopératives ou associations sont imputées au compte de chacun des adhérents et comprises dans leurs déclarations.

Détermination du rendement

Art. 5. — Pour déterminer le rendement moyen prévu aux premier et deuxième alinéas de l'article premier de la loi du 4 juillet 1931, la production totale énoncée à la déclaration de récolte souscrite pour chaque exploitation autre que celle assurée par une société ou pour son compte est divisée par la superficie des vignes en production accusée à la même déclaration.

Pour déterminer le rendement moyen des trois années précédentes prévu au troisième alinéa de l'article premier, le total des productions de ces trois années est divisé par le total des superficies de vignes déclarées dans le même temps.

Définition de l'exploitation

Sauf l'exception stipulée à l'égard des sociétés par l'article 2, les redevances instituées par l'article premier de la même loi sont décomptées d'après la déclaration souscrite pour chaque exploitation.

Pour qu'il y ait exploitation distincte, il faut :

1. Que l'exploitant soit en possession d'un titre de propriété ou de location, ayant date certaine, qui doit être présenté à la demande des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses ;

2. Que la culture se fasse avec personnel aux gages de l'exploitant, matériel, instruments aratoires et cheptel particulier.

Art. 7. — Dans le cas de bail à portion de fruits, les parts de récolte revenant au locataire et au bailleur sont cumulées et les redevances calculées sur l'ensemble de l'exploitation sont réclamées à chacune des parties prenantes au prorata des quantités qui leur seront respectivement attribuées. (*A suivre.*)

Vœu du Syndicat des Agriculteurs de la Vienne. — La Commission de l'élevage du Syndicat des Agriculteurs de la Vienne, dans sa séance du 17 octobre :

« Considérant que la baisse catastrophique des prix du bétail est due :

« A la diminution de la consommation dans les villes, imputable elle-même aux bénéfices excessifs de la boucherie qui n'a pas fait profiter les consommateurs d'une baisse qui atteint présentement : 40 % sur les veaux, 50 % sur les porcs ;

« A l'importation excessive de bétail étranger vif, mort ou congelé ;

« Emet le vœu que le gouvernement prenne des mesures immédiates pour arrêter les importations de bétail étranger, pour obliger les bouchers à diminuer leurs prix de vente et à les ajuster aux cours du bétail. »

Marine Nationale. — Adjudication à Rochefort, le jeudi 12 novembre 1931. Fourniture de 4.650 hl. de vin rouge à 9 degrés entreposé non logé, en 3 séries divisées en lots de 275 hl. et 270 hl.

Délais de livraison : 1re série (1.650 hl.), 30 jours du lendemain de la notification ; 2e série (1.650 hl.), du 31e au 75e jour du lendemain de la notification ; 3e série (1.350 hl.), du 76e au 120e jour du lendemain de la notification.

Cautionnement : 5 % de la valeur de la fourniture.

Pour renseignements, s'adresser à M. le Commissaire adjoint pour le Service des Vivres et du Matériel, à Rochefort.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 155 à 165 francs ; 9°, 175 à 185 fr. ; 10°, 195 à 205 fr. ; Corbières 11°, 220 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 230 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 240 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 280 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 300 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 680 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 2.100 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.800 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1ros côtes, de 450 à 500 fr. Mâconnais, 420 à 480 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 550 à 600 fr. Mâcon, 1ros côtes, 750 à 800 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 275 à 330 francs. Vins blancs de Blois, 250 à 300 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 650 à 800 fr. ; Gros plants, de 325 fr. à 400 fr. Noah, de 200 à 250 fr. la barrique de 228 litres.

Algérie. — Vins 1931 : Rouge, de 8 fr. » à 9 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 10 fr. 50 à » fr. ». Distillerie, » fr. » à » fr. ».

Midi. — *Nîmes (16 octobre 1931).* — *Cote officielle :* Aramon, de 9 fr. » à 10 fr. » ; Montagne, de 11 fr. » à 12 fr. » ; Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 680 fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de 630 à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 600 à 625 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (27 octobre). — Vins rouges, de 9 fr. à 10 fr. », enlèvement immédiat ; 10 fr. à 11 fr. logés. Rosé, Blanc de Blanc, de » fr. » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à 675 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 73°, ». Marc 52°, 590 à 600 fr. Esprit de marc à 86°, 610 francs.

Béziers (27 octobre). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (25 octobre). — Marché d'Olonzac, de 10 fr. à 11 fr. 50 le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (24 octobre). — Vins de 9 à 10 fr. suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (24 octobre). — De 9 fr. » à 10 fr. 50 le degré.

Narbonne (22 octobre). — Vins rouges, de 10 fr. à 11 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, 1930 : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. — Vins blancs, supérieurs 1930 : H.-Rhin, de 360 à 380 fr. ; B.-Rhin, 300 à 340 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.500 fr. ; Kirsch, 1.600 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 155 fr. » à » fr. »; orges, 70 fr. à 75 fr.; escourgeons, 75 fr. à 81 fr.; maïs, 64 fr. » à 69 fr. »; seigle, 88 fr. » à 93 fr. »; sarrasin, 82 fr. à 87 fr.; avoines, 79 fr. » à 88 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 59 fr. 21 à » fr. », Buenos-Ayres, 39 fr. 68 à » fr. ». Chicago, 48 fr. 90 à » fr. ». — Sons, 37 fr. à 43 fr. — Recoupettes, de 34 à 42 fr.; remoulages, de 65 à 90 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 70 à 95 fr.; sterling, 50 à 68 fr.; Rosa, 110 à 118 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 200 fr. à 225 fr.; foin, 170 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 400 à » fr.; Féveroles, de 88 à 90 fr.; luzerne, de 400 à 500 fr.; sainfoin, 200 à 220 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 207 fr. 50 à 208 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 17 fr. 50. — Veaux, 7 fr. » à 16 fr. ». — Moutons, 9 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 9 fr. 30. — Longe, de 8 fr. » à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 88 fr. 95 à 50 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 106 fr. » à 109 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 32 fr. » les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 108 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr.; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 250 à 400 fr. — Citrons, 350 à 450 fr. — Mandarines, 350 à 450 fr. — Oranges Espagne, 200 à 400 fr. — Pommes communes, 100 à 200 fr. — Pommes de choix, de 200 à 400 fr. — Poires communes, 150 à 300 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr. — Figues, 400 à 800 fr. — Tomates du Midi, 120 à 165 fr. — Raisin du Midi, 350 à 450 fr. — Noix, 350 à 500 fr. — Marrons français, de 180 à 220 fr. — Haricots verts du Midi, 150 à 650 fr. — Haricots à écosser, 180 à 220 fr. — Choux de Bruxelles, 180 à 250 fr. — Endives françaises. 340 à 620 fr. — Laitues de Paris, 30 à 70 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 40 à 200 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.